Index to volume 12, 1989
Index du volume 12, 1989

No 1 (January/janvier) pp 1–56
No 2 (March/mars) pp 57–112
No 3 (May/mai) pp 113–176
No 4 (July/juillet) pp 177–240
No 5 (September/septembre) pp 241–304
No 6 (November/novembre) pp 305–363

Articles (articles written in French are marked Fr)

Changes in hake muscle collagen during frozen storage due to seasonal effects
Montero, P. and Borderias, A. J. 220
Characterization of gas hydrate formation in direct-contact cool storage process
Mori, T. and Mori, Y. H. 259
Combined cycles for engine-driven heat pumps
Howe, L. A., Radermacher, R. and Herold, K. E. 21
Cost accounting in refrigerated warehouses: direct costing versus full cost accounting
Lorenz, G. and Brehm, K.-P. 125

Design and performance of insulated and refrigerated ISO intermodal containers
Heap, R. D. 137
Design optimization of the scroll compressor
Etemad, S. and Nieter, J. 146
Development of rectifying circuit with mixed refrigerants
Yoshida, Y., Suzuki, S., Mukai, Y., Nakatani, K. and Fujiwara, K. 182
Dynamic behaviour of an absorption heat pump
Butz, D. and Stephan, K. 204

Effect of frost growth on the performance of louvered finned tube heat exchangers
Kondepudi, S. N. and O'Neal, D. L. 151
Effect of snow cover on ground heat pump performance and soil moisture freezing
Tarnawski, V. R. 71
Effect of supercooling on freezing time due to dendritic growth of ice crystals
Pham, Q. T. 295
Effects of refrigerated storage conditions on microbial activity of selected perishables
Pai, T. K. and Sastry, S. K. 350
Experimental investigation of a cooled thick fin in dry and humid air flows
Coney, J. E. R., El-Shafei, E. A. M. and Sheppard, C. G. W. 332
Experimental investigation of chilled water storage technique for peak power shaving
Suri, R. K., Al-Marafie, A. M. R., Maheshwari, G. P., Al-Juwayhel, F., Al-Jandal, S., Al-Madani, K. and Abushaid, H. 213

Fast and slow beef chilling in a commercial chiller and the effect of operational factors on weight loss
Gigiel, A. J., Collett, P. and James, S. J. 338
First industrial application of non-azeotropic mixture
Blaise, J. C., Dutto, T. and Ambrosino, J. L. 255

Generalized method of pressure drop and tube length calculation with boiling and condensing refrigerants within the entire zone of saturation
Paliwoda, A. 314

Heat capacity of the water-lithium bromide system and the water-lithium bromide-zinc bromide-lithium chloride system at high temperatures
Iyoki, S. and Uemura, T. 323
Heat transfer and pressure drop during evaporation and condensation of R22 in horizontal micro-fin tubes
Schlager, L. M., Pate, M. B. and Bergles, A. E. 6
Heat transfer characteristics during air precooling of strawberries
Guemes, D. R., Pirovani, M. E. and Di Pentima, J. H. 169
Heat transformer with self-circulation: design and preliminary operational data
Eriksson, K. and Jernqvist, A. 15

Influence of electrical stimulation on lamb quality during frozen storage
Carballo, J., Garcia-Matamoros, E. and Jimenez Colmenero, F. 164
Influence of frost formation and defrosting on the performance of air coolers: standards and dimensionless coefficients for the system designer
Machielsen, C. H. M. and Kerschbaumer, H. G. 283

Low loss measurement of oil concentration in a refrigerant-oil mixture in a liquid line
McGovern, J. A. 310

Measurements and calculations of thermodynamic data for the binary refrigerant mixture R22/R114
Kruse, H., Gerdsmeyer, K.-D., Kuver, M. and Arnemann, M. 62
Measurements and predictions of liquid heat capacities of some thermal fluids
Jadot, R. and Fraiha, M. (Fr) 198
Modelling an industrial heat pump
Yuan, Q. S., Blaise, J. C. and Duminil, M. (Fr) 77

Numerical model for cooling food materials and other solid bodies of varied geometric shape
Fikiin, K. A. and Fikiin, A. G. (Fr) 224

Physical and thermal properties of the water–lithium bromide–zinc chloride–calcium bromide system
Iyoki, S. and Uemura, T. 272
Process design data for beef chilling
James, S. J. and Bailey, C. 42

Quality changes in hamburger meat during frozen storage
Chen, H., Singh, R. P. and Reid, D. S. 88

Saturated liquid densities of cryogenic liquids and refrigerants
Srinivasan, K. 194
Simulation of a three pressure absorption refrigeration cycle using *n*-butane and dimethyl formamide
Kumar, S., Prevost, M. and Bugarel, R. (Fr) 266
Studies on gape and heave of foodstuffs due to internal pressure during freezing: freezing of tuna by $CaCl_2$ brine spray system
Ogawa, Y. 95

Thawing time prediction for simple shaped foods using a generalized graphical method
Salvadori, V. O. and Mascheroni, R. H. 232
The CFC issue and the CFC forum at the 1988 Purdue IIR Conference,
Kuijpers, L. and Miner, S. M. 118
Thermal behaviour of heat exchangers at subdesign conditions
Kayansayan, N. 188
Trends in miniature cryogenic refrigeration systems and components
Timmerhaus, K. D. 246

Unsteady compressible two-phase flow model for predicting cyclic heat pump performance and a comparison with experimental data
MacArthur, J. W. and Grald, E. W. 29
Use of modified atmospheres to control storage rot of carrot caused by *Sclerotinia sclerotiorum*
Reeleder, R. D., Raghavan, G. S. V., Monette, S. and Gariepy, Y. 159

Vapour absorption into liquid films on rotating discs
Swallow, F. E. and Smith, I. E. 291
Vapour pressure of the water–lithium bromide system and the water–lithium bromide–zinc bromide–lithium chloride system at high temperatures
Iyoki, S. and Uemura, T. 278

Working fluids for high temperature sorption cycles
Matthys, H. and Trepp, Ch. 327

Articles (articles written in French are marked Fr)

Absorption de vapeur dans les films liquides sur des disques en rotation
Swallow, F. E. et Smith, I. E. 291

Capacité calorifique du système eau-bromure de lithium et du système eau-bromure de lithium-bromure de zinc chlorure de lithium à hautes températures
Iyoki, S. et Uemura, T. 323

Caractérisation de la formation par contact direct, d'hydrates de gaz dans un procédé de stockage froid
Mori, T. et Mori, Y. H. 259
Caractéristiques du transfert de chaleur au cours de la préréfrigération par air des fraises
Güemes, D. R., Pirovani, M. E. et Di Pentima, J. H. 169
Comportement dynamique d'une pompe à chaleur à absorption
Butz, D. et Stephan, K. 204
Comportement thermique des échangeurs de chaleur dans des conditions inférieures à celles prévues
Kayansayan, N. 188
Conception et performance des conteneurs intermodaux ISO isothermes et frigorifiques
Heap, R.D. 137
Cycles combinés pour les pompes à chaleur à moteur à gaz
Howe, L. A., Radermacher, R. et Herold, K. E. 21

Données pour la conception de la réfrigération du boeuf
James, S. J. et Bailey, C. 42

Effet de la surfusion sur le temps de congélation due à la croissance dendritique de cristaux de glace
Pham, Q. T. 295
Effets des conditions d'entreposage au froid sur l'activité microbienne de certaines denrées périssables
Pai, T. J. et Sastry, S. K. 350
Elaboration d'un circuit de rectification pour mélanges de frigorigènes
Yoshida, Y., Suzuki, S., Mukai, Y., Nakatani, K. et Fujiwara, K. 182
Etude sur les creux et boursouflures se produisant dans les produits alimentaires pendant la congélation sous l'effet de la pression interne
Ogawa, Y. 95

Fluides actifs pour des cycles de sorption à haute température
Matthys, H. and Trepp, Ch. 327

Influence de la couverture de neige sur la performance d'une pompe à chaleur reliée au sol et la congélation de l'eau du sol
Tarnawski, V. R. 71
Influence de la formation de givre et du dégivrage sur la performance des refroidisseurs d'air: normalisation et coefficients sans dimensions pour le frigoriste
Machielsen, C. H. M. et Kerschbaumer, H. G. 283
Influence de la stimulation électrique sur la qualité de l'agneau entreposé à l'état congelé
Carballo, J., Garcia-Matamoros, E. et Jimenez Colmenero, F. 164
Influence du développement du givre sur la performance des échangeurs de chaleur à tubes à ailettes en persienne
Kondepudi, S. N. et O'Neal, D. L. 151

La comptaibilité dans les entrepôts frigorifiques: évaluation directe des coûts ou évaluation globale des coûts
Lorenz, G. et Brehm, K.-P. 125
La première application industrielle d'un mélange non azéotropique
Blaise, J. C., Dutto, T. et Ambrosino, J. L. 255

Le problème des CFC et le forum des CFC à la conférence de l'IIF de Purdue en 1988
Kuijpers, L. et Miner, S. M. 118

Masses volumiques des cryogènes et frigorigènes à l'état liquide saturé
Srinivasan, K. 194
Mesure de la perte faible de la concentration d'huile d'un melange frigorigène/huile dans une conduite de liquide
McGovern, J. A. 310
Mesures et calculs des propriétés thermodynamiques du mélange binaire de R22/R114
Kruse, H., Gerdsmeyer, K.-D., Küver, M. et Arnemann, M. 62
Mesures et estimations de chaleurs spécifiques en phase liquide de fluides thermiques
Jadot, R. et Fraiha, M. (Fr) 198
Méthode généralisée de calcul de la chute de pression et de la longueur du tube, lors de l'évaporation et de la condensation des frigorigènes, dans toute la zone de saturation
Paliwoda, A. 314
Modèle d'écoulement diphasique, compressible, instable, pour la prévision de la performance des pompes à chaleur cycliques et comparaison avec les résultats expérimentaux
MacArthur, J. W. et Grald, E. W. 29
Modèle numérique du refroidissement de matières alimentaires et d'autres corps solides de forme géométrique variée
Fikiin, K. A. et Fikiin, A. G. (Fr) 224
Modélisation d'une pompe à chaleur industrielle
Yuan, Q. S., Blaise, J. C. et Duminil, M. (Fr) 77
Modifications de la qualité de la viande des hamburgers au cours de l'entreposagè a l'état congelé
Chen, H., Singh, R. P. et Reid, D. S. 88

Optimisation de la conception des compresseurs à spirale
Etemad, S. et Nieter, J. 146

Pression de vapeur d'un système eau–bromure de lithium et d'un système eau–bromure de lithium–bromure de zinc–chlorure de lithium à haute température
Iyoki, S. et Uemura, T. 278
Prévision du temps de décongélation d'aliments de forme simple à l'aide d'une méthode graphique généralisée
Salvadori, V. O. et Mascheroni, R. H. 232
Propriétés physiques et thermiques du système eau–bromure de lithium–chlorure de zinc–bromure de calcium
Iyoki, S. et Uemura, T. 272

Recherche expérimentale sur la technique d'accumulation d'eau réfrigérée pour l'écrêtage des pointes
Suri, R. K., Al-Marafie, A. M. R., Maheshwari, G. P., Al-Juwayhel, F., Al-Jandal, S., Al-Madani, K. et Aburshaid, H. 213
Recherche expérimentale sur une ailette epaisse refroidie dans des écoulements d'air sec ou humide
Coney, J. E. R., El-Shafei, E. A. M. et Sheppard, C. G. W. 332
Réfrigération rapide et réfrigération lente du boeuf dans un équipement commercial et effet de facteurs opérationnels sur la perte de masse
Gigiel, A. J., Collett, P. et James, S. J. 338

Simulation d'un cycle de réfrigération à absorption fonctionnant à trois pressions avec le melange n*-butane–diméthyl formamide*
Kumar, S., Prevost, M. et Bugarel, R. (Fr) 266

Tendances des systèmes de cryorefroidisseurs miniatures et de leurs composants
Timmerhaus, K. D. 246
Transfert de chaleur et chute de pression au cours de l'évaporation et la condensation de R22 dans des tubes horizontaux à micro-ailettes
Schlager, L. M., Pate, M. B. et Bergles, A. E. 6
Transformateur de chaleur à auto-circulation – conception et résultats de fonctionnement préliminaires
Eriksson, K. et Jernqvist, A. 15
Transformations suivant les saisons du collagène du muscle de merlu au cours de l'entreposage à l'état congelé
Montero, P. et Borderias, A. J. 220

Utilisation d'atmosphères modifiées pour lutter contre la pourriture des carottes entreposées due à Sclerotinia sclerotiorum
Reeleder, R. D., Raghavan, G. S. V., Monette, S. et Gariépy, Y. 159

Keywords

Absorption
Heat pumps, Models 204
Heat pumps, Rotating discs 291
Working fluids, Refrigeration systems 272
Absorption cycle
n-butane, Dimethyl formamide 266
Absorption heat pump
Heat capacity, working medium 323
Accounting systems
Refrigerated warehouses, Costing 125
Air coolers
Models, Frost 283

Beef sides
Chilling, Weight loss 338
Binary mixtures
Thermodynamics, Refrigerants 62

CFC emissions
CFCs, CFC substitutes 118
CFC substitutes
CFCs, CFC emissions, 118
CFCs
CFC substitutes, CFC emissions 118
Chillers
Cooling system, Economics 213
Chilling
Beef sides, Weight loss 338
Food products, Process design data, 42
Combined cycles
Heat pumps, Engine-driven systems 21
Compressors
Heat pumps, Models 77
Scroll compressors, Design 146
Condensation
Humid air flow, Fin heat transfer 332
Cool storage
Gas hydrate, Direct contact heat transfer 259
Cooling
Food products, Models 224
Cooling system
Chillers, Economics 213
Costings
Refrigerated warehouses, Accounting systems 125

Cryogenic liquids
Refrigerants, Models 194
Cryogenic systems
Miniature cryocooler, Review 246

Design
Compressors, Scroll compressors 146
Refrigerated containers, Thermal performance 137
Dimethyl formamide
Absorption cycle, *n*-butane 266
Direct contact heat transfer
Cool storage, Gas hydrate 259

Economics
Chillers, Cooling system 213
Electrical stimulation
Food storage, Refrigeration 164
Engine-driven systems
Heat pumps, Combined cycles 21

Fin heat transfer
Condensation, Humid air flow 332
Heat pumps, Combined cycles 21
Food products
Chilling, Process design data 42
Cooling , Models 224
Freezing, Pressure 95
Heat transfer, Precooling 169
Refrigeration, Food storage 159
Storage conditions, Microbial activity 350
Supercooling, Freezing 295
Thawing, Models 232
Food storage
Food products, Refrigeration 159
Frozen foods, Quality 88
Refrigeration, Electrical stimulation 164
Refrigeration, Muscle collagen 220
Freezing
Food products, Pressure 95
Food products, Supercooling 295
Frost
Air coolers, Models 283
Heat exchangers, Heat transfer 151
Frozen foods
Food storage, Quality 88

Gas hydrate
Cool storage, Direct contact heat transfer 259

Heat capacity
Absorption heat pump, Working medium 323
Heat exchangers
Frost, Heat transfer 151
Heat pumps, Snow 71
Thermodynamics, Models 188
Heat pump cycle
Working fluids, Refrigerants 327
Heat pump fluids
Thermodynamics, Refrigerants 198
Heat pumps
Absorption, Models 204
Absorption, Rotating discs 291
Combined cycles, Engine-driven systems 21
Heat exchangers, Snow 71
Models, Compressors 77
Models, Refrigerants 29
Heat pumps
Non-azeotropic mixtures, R12 substitute 255
Refrigerant mixtures, Thermodynamics 182
Heat transfer
Food products, Precooling 169
Heat exchangers, Frost 151
Pressure drop, Refrigerants 6
Heat transformer
Self-circulation, Hydrostatic pressure 15
Humid air flow
Condensation, Fin heat transfer 332
Hydrostatic pressure
Heat transformer, Self-circulation 15

Load stand
Oil concentration, Refrigeration systems 310

Microbial activity
Food products, Storage conditions 350
Miniature cryocooler
Cryogenic systems, Review 246
Models
Air coolers, Frost 283
Cryogenic liquids, Refrigerants 194
Food products, Cooling 224
Food products, Thawing 232
Heat exchangers, Thermodynamics 188
Heat pumps, Absorption 204
Heat pumps, Compressors 77
Heat pumps, Refrigerants 29
Muscle collagen
Food storage, Refrigeration 220

n-butane
Absorption cycle, Dimethyl formamide 266
Non-azeotropic mixtures
Heat pumps, R12 substitute 255

Oil concentration
Load stand, Refrigeration systems 310

Precooling
Food products, Heat transfer 169
Pressure
Food products, Freezing 95
Pressure drop
Heat transfer, Refrigerants 6
Tube length, Refrigeration systems 314
Process design data
Food products, Chilling 42

Quality
Food storage, Frozen foods 88

R12 substitute
Heat pumps, Non-azeotropic mixtures 255
Refrigerant mixtures
Heat pumps, Thermodynamics 182
Refrigerants
Cryogenic liquids, Models 194
Heat pump cycle, Working fluids 327
Heat pumps, Models 29
Heat transfer, Pressure drop 6
Thermodynamics, Binary mixtures 62
Thermodynamics, Heat pump fluids 198
Refrigerated containers
Design, Thermal performance 137
Refrigerated warehouses
Costings, Accounting systems 125
Refrigeration
Food products, Food storage 159
Food storage, Electrical stimulation 164
Food storage, Muscle collagen 220
Refrigeration systems
Oil concentration, Load stand 310
Pressure drop, Tube length 314
Working fluids, Absorption 272
Working fluids, Vapour pressure 278
Review
Miniature cryocooler, Cryogenic systems 246

Rotating discs
Absorption, Heat pumps 291

Scroll compressors
Compressors, Design 146
Self-circulation
Heat transformer, Hydrostatic pressure 15
Snow
Heat pumps, Heat exchangers 71
Storage conditions
Food products, Microbial activity 350
Supercooling
Food products, Freezing 295

Thawing
Food products, Models 232
Thermal performance
Refrigerated containers, Design 137
Thermodynamics
Heat exchangers, Models 188
Refrigerant mixtures, Heat pumps 182
Refrigerants, Binary mixtures 62
Refrigerants, Heat pump fluids 198
Tube length
Refrigeration systems, Pressure drop 314

Vapour pressure
Working fluids, Refrigeration systems 278

Weight loss
Beef sides, Chilling 338
Working fluids
Absorption, Refrigeration systems 272
Heat pump cycle, Refrigerants 327
Vapour pressure, Refrigeration systems 278
Working medium
Heat capacity, Absorption heat pump 323

Mots clés

Absorption
Fluides actifs, Systèmes frigorifiques 272
Pompes à chaleur, Disques rotatifs, 291
Activité microbienne
Produit alimentaire, Conditions d'entreposage 338
Aliments congelés
Entreposage des aliments, Qualité 88
Auto-circulation
Transformateur de chaleur, Pressions hydrostatiques 15

Banc d'essai
Concentration d'huile, Système frigorifique 310

CFC
Substitut des CFC, Emission de CFC 118
Capacité calorifique
Milieu actif, Pompe à chaleur à absorption 323
Chute de pression
Transfert de chaleur, Frigorigène 6
Système frigorifique, Longueur du tube 314
Compresseurs
Compresseurs à spirale, Conception 146
Pompes à chaleur, Modèles 77
Compresseurs à spirale
Compresseurs, Conception 146

Concentration d'huile
Système frigorifique, Banc d'essai 310
Conception
Compresseurs, Compresseurs à spirale 146
Conteneurs frigorifiques, Performance thermique 137
Conditions d'entreposage
Activité microbienne, Produits alimentaires 338
Congélation
Produits alimentaires, Pression 95
Produits alimentaires, Surfusion 295
Conteneurs frigorifiques
Conception, Performance thermique 137
Cryoliquides
Frigorigènes, Modèles 194
Cryorefroidisseurs miniatures
Cryosystèmes, Synthèse 246
Cryosystèmes
Cryorefroidisseurs miniatures, Synthèse 246
Cycle à absorption
n-butane, Diméthyl formamide 266
Cycle de pompe à chaleur
Fluides actif, Frigorigènes 327
Cycles combines
Pompes à chaleur, Systèmes à moteur à gaz 21

Demi-boeuf
Perte de mass, Réfrigération 338
Diméthyl formamide
Cycle à absorption, n-butane 266
Disques rotatifs
Absorption, Pompes à chaleur 291
Données pour la conception de procédés
Produits alimentaires, Réfrigération 42

Echangeurs de chaleur
Pompes à chaleur, Neige 71
Transfert de chaleur, Givre 151
Emission de CFC
CFC, Substitut des CFC 118
Entreposage des aliments
Aliments congelés, Qualité 88
Produits alimentaires, Réfrigération 159
Réfrigération, Stimulation électrique 164
Entrepôts frigorifiques
Evaluation des coûts, Systèmes de comptabilité 125
Evaluation des coûts
Entrepôts frigorifiques, Systèmes de comptabilité 125

Fluides actifs
Absorption, Systèmes frigorifiques 272
Cycle de pompe à chaleur, Frigorigènes 327
Pression de vapeur, Systèmes frigorifiques 278
Frigorigènes
Cryoliquides, Modèles 194
Cycle de pompe à chaleur, Frigorigènes 327
Pompes à chaleur, Modèles 29
Thermodynamique, Mélange binaire 62
Transfert de chaleur, Chute de pression 6

Givre
Echangeurs de chaleur, Transfert de chaleur 151
Refroidissements d'air, Modèles 283

Hydrate de gaz
Stockage froid, Transfert de chaleur à contact direct 259

Longuer du tube
Système frigorifique, Chute de pression 314

Mélange binaire
Thermodynamique, Frigorigènes 62
Mélanges non-azéotropiques
Pompes à chaleur, Substitut de R12 255
Milieu actif
Capacité calorifique, Pompe à chaleur à absorption 323
Modèles
Cryoliquides, Frigorigènes 194
Pompes à chaleur, Compresseurs 77
Pompes à chaleur, Frigorigènes 29
Refroidissements d'air, Givre 283

n-butane
Cycle à absorption, Diméthyl formamide 266
Neige
Pompes à chaleur, Echangeurs de chaleur 71

Perte de masse
Demi-boeuf, Réfrigération 338
Performance thermique
Conteneurs frigorifiques, Concption 137
Pompes à chaleur
Absorption, Disques rotatifs 291
Cycles combinés, Systèmes à moteur à gaz 21
Echangeurs de chaleur, Neige 71
Mélanges non-azéotropiques, Substitut de R12 255
Modèles, Compresseurs 77
Modèles, Frigorigènes 29
Pompe à chaleur à absorption
Capacité calorifique, Milieu actif 323
Préréfrigération
Produits alimentaires, Transfert de chaleur 169
Pression
Produits alimentaires, Congélation 95
Pression de vapeur
Fluides actifs, Systèmes frigorifiques 278
Pressions hydrostatiques
Transformateur de chaleur, Auto-circulation 15
Produits alimentaires
Activité microbienne, Conditions d'entreposage 338
Congélation, Pression 95
Réfrigération, Données pour la conception de procédés 42
Réfrigération, Entreposage des aliments 159
Surfusion, Congélation 295
Transfert de chaleur, Préréfrigération 169

Qualité
Entreposage des aliments, Aliments congelés 88

Réfrigération
Demi-boeuf, Perte de masse 338
Entreposage des aliments, Stimulation électrique 164
Produits alimentaires, Données pour la conception de procédés 42
Produits alimentaires, Entreposage des aliments 159
Refroidissements d'air
Modèles, Givre 283

Stimulation électrique
Entreposage des aliments, Réfrigération 164

Stockage froid
Hydrate de gaz, Transfert de chaleur à contact direct 259
Substitut de R12
Pompes à chaleur, Mélanges non-azéotropiques 255
Substitut des CFC
CFC, Emission de CFC 118
Surfusion
Produits alimentaires, Congélation 295
Synthèse
Cryorefroidisseurs miniatures, Cryosystèmes 246
Systèmes à moteur à gaz
Pompes à chaleur, Cycles combinés 21
Systèmes de comptabilité
Entrepôts frigorigiques, Evaluation des coûts 125
Systèmes frigorifiques
Chute de pression, Système frigorifique 314
Concentration d'huile, Banc d'essai 310
Fluides actifs, Absorption 272
Fluides actifs, Pression de vapeur 278

Thermodynamique
Frigorigènes, Mélange binaire 62
Transfert de chaleur
Chute de pression, Frigorigène 6
Echangeurs de chaleur, Givre 151
Produits alimentaires, Préréfrigération 169
Transfert de chaleur à contact direct
Stockage froid, Hydrate de gaz 259
Transformateur de chaleur
Auto-circulation, Pressions hydrostatiques 15

Authors

Aburshaid, H. 213
Al-Jandal, S. 213
Al-Juwayhel, F. 213
Al-Madani, K. 213
Al-Marafie, A. M. R. 213
Ambrosino, J. L. 255
Arnemann, M. 62

Bailey, C. 42
Bergles, A. E. 6
Blaise, J. C. 77, 255
Borderias, A. J. 220
Brehm, K.-P. 125
Bugarel, R. 266
Butz, D. 204

Carballo, J. 164
Chen, H. 88
Collett, P. 338
Coney, J. E. R. 332

Di Pentima, J. H. 169
Duminil, M. 77
Dutto, T. 255

El-Shafei, E. A. M. 332
Eriksson, K. 15
Etemad, S. 146

Fikiin, A. G. 224
Fikiin, K. A. 224
Fraiha, M. 198
Fujiwara, K. 182

Garcia-Matamoros, E. 164
Gariepy, Y. 159
Gerdsmeyer, K.-D. 62
Gigiel, A. J. 338

Grald, E. W. 29
Guemes, D. R. 169

Heap, R. D. 137
Herold, K. E. 21
Howe, L. A. 21

Iyoki, S. 272, 278, 323

Jadot, R. 198
James, S. J. 42, 338
Jernqvist, A. 15
Jimenez Colmenero, F. 164

Kayansayan, N. 188
Kerschbaumer, H. G. 283
Kondepudi, S. N. 151
Kruse, H. 62
Kuijpers, L. 118
Kumar, S. 266
Kuver, M. 62

Lorenz, G. 125

MacArthur, J. W. 29
Machielsen, C. H. M. 283
McGovern, A. 310
Maheshwari, G. P. 213
Mascheroni, R. H. 232
Matthys, H. 327
Miner, S. M. 118
Monette, S. 159
Montero, P. 220
Mori, T. 259
Mori, Y. H. 259
Mukai, Y. 182

Nakatani, K. 182
Nieter, J. 146

O'Neal, D. L. 151
Ogawa, Y. 95

Pai, T. K. 338
Paliwoda, A. 314
Pate, M. B. 6
Pham, Q. T. 295
Pirovani, M. E. 169
Prevost, M. 266

Radermacher, R. 21
Raghavan, G. S. V. 159
Reeleder, R. D. 159
Reid, D. S. 88
Salvadori, V. O. 232
Sastry, S. K.
Schlager, L. M. 6
Sheppard, C. G. W. 332
Singh, R. P. 88
Smith, I. E. 291
Srinivasan, K. 194
Stephan, K. 204
Suri, R. K. 213
Suzuki, S. 182
Swallow, F. E. 291

Tarnawski, V. R. 71
Timmerhaus, K. D. 246
Trepp, Ch. 327

Uemura, T. 272, 278, 323

Yoshida, Y. 182
Yuan, Q. S. 77

Book reviews

Air conditioning: impact on the built environment
Haselden, G. G. 50